



БЕЛОЕ ВИНО	750мл
<b>Сатера “ЭССЕ” Мускат, Крым - Россия</b> <i>Свежий, гармоничный вкус, с тонами цитрусовых и приятной кислотностью. Рекомендуется подавать к легким закускам, например сырно-фруктовому ассорти, свиным медальонам под кисло-сладким соусом.</i>	₽3500
<b>Сограп Виньюш “Газела Маре”, Винью Верде - Португалия</b> <i>Идеально в качестве аперитива или как освежающий напиток в жаркий день. Подавать к блюдам из белого мяса, салатам, пастам, блюдам из рыбы и морепродуктов.</i>	₽3750
<b>Бадсберг Вайн Селлар “Клевер Фокс” Шенен Блан, Вестерн Кейп - ЮАР</b> <i>Легкое и, питкое вино, с чистым, освежающим вкусом с цитрусово-фруктовыми акцентами, живой кислоткой и сухим, сбалансированным послевкусием.</i>	₽3750
<b>Вайнгут Хенингер “Берккёнихь Рислинг”, Нидеростеррайх - Австрия</b> <i>Гармоничный вкус с тонами спелых косточковых фруктов, хрустящей живой кислотностью и продолжительным свежим послевкусием. Подавать к блюдам из мяса птицы, морепродуктам, например креветкам, приготовленным на гриле, а также легким овощным салатам.</i>	₽4500
<b>Сатера “ЭССЕ Анплагд” Ркацителли Оранж, Крым - Россия</b> <i>Бодрящая кислотность и ароматы белых цветов делают вино прекрасным аперитивом. Нотки цитрусовых и типичные тона муската в послевкусии</i>	₽4500
<b>Лэйк Роуд “Паддл Крик” Совиньон Блан, Мальборо - Новая Зеландия</b> <i>К легким закускам, блюдам из рыбы или птицы, а также к азиатской кухне</i>	₽4900
<b>Прадио “Приара” Пино Гриджо DOC, Фриули-Венеция-Джулия - Италия</b> <i>Вино имеет мягкий, свежий, изящный вкус с гладкой текстурой, пикантной кислоткой и длительным цитрусовым послевкусием</i>	₽4900
<b>Иль Валентино “Ла Сколька” Гави DOCG, Пьемонт - Италия</b> <i>Хорошо в сочетании с легкими закусками, салатами, блюдами из рыбы и морепродуктов</i>	₽5200
<b>Уджиано “Престиж” Верментино IGT, Тоскана - Италия</b> <i>Освежающий, гармоничный вкус с оттенками фруктов и минералов, с хорошей кислотностью и стойким послевкусием. Хорошо сочетается с морепродуктами, рыбой, белым мясом, блюдами средиземноморской кухни, мягкими козьими сырами.</i>	₽5500
<b>Мезон Оливье Трикон “Шабли” АОС, Бургундия - Франция</b> <i>Мягкий, насыщенный яблочной кислоткой вкус вина обладает приятной плотностью. Сочетается с моллюсками и белым жареным мясом, рыбой, овощами, свежими или средней степени зрелости сырами.</i>	₽7500
КРАСНОЕ ВИНО	750мл
<b>Бадсберг Вайн Селлар “Клевер Фокс” Пинотаж, Вестерн Кейп - ЮАР</b> <i>Насыщенный, гармоничный, сочный вкус, с приятной ягодной терпкостью, сбалансированной кислотностью и умеренно танинным, сухим послевкусием</i>	₽3750
<b>Ле Селье Жан д'Алибер “Ле Гран Нуар” Пино Нуар, Лангедок-Руссийон - Франция</b> <i>Гармоничный аромат вина наполнен тонами вишни, ежевики, клубники и пряных специй. Вино является прекрасным дополнением к мясу на гриле, жареному мясу, зрелым сырам</i>	₽4000
<b>Бесини “Саперави”, Кахетия - Грузия</b> <i>Освежающее с шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием с ягодными нотами. Подавать к жареному мясу, домашней птице, пирогам с мясом и мягким сырам.</i>	₽4200
<b>Карас “Э Теил оф Ту Маунтинс” Мальбек-Арени, Армавир - Армения</b> <i>Сочный вкус с оттенками темных ягод и фруктов, мягкие танины, долгое гармоничное послевкусие. Подавать к основному блюду из красного мяса, стейкам, бифштексам, бургерам, твердым сырам.</i>	₽4500
<b>Сикоры “Мерло”, Кубань - Россия</b> <i>Освежающее с шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием с ягодными нотами. Подавать к жареному мясу, домашней птице, пирогам с мясом и мягким сырам.</i>	₽4500
<b>Продукта Виньобль “Шато О Бон Фис” АОС, Бордо - Франция</b> <i>Подавать к блюдам на основе красного мяса: стейкам, бифштексам, барбекю, рагу, мясным пирогам, выдержанным сырам.</i>	₽4500
<b>Пагос дель Рей “Кондадо де Ориса” Крианса DO, Рибера дель Дуеро - Испания</b> <i>Рекомендуем подавать к блюдам из телятины, утки, грибов, мягким сырам с белой плесенью</i>	₽4900
<b>Кастелло Банфи “Кьянти” DOCG, Тоскана - Италия</b> <i>Элегантное, освежающее во вкусе вино с бархатными танинами, хорошей структурой и приятным послевкусием. Рекомендуется подавать к разнообразным мясным блюдам.</i>	₽5500
<b>Кантине Салвалай “Вальполичелла Классико” DOC, Венето - Италия</b> <i>Гармоничный сочный вкус с плотной текстурой, хорошо интегрированными бархатистыми танинами и яркой кислотностью в продолжительном послевкусии. Вино составит идеальную пару с блюдами из красного мяса.</i>	₽7500
<b>Домен Пьер Желен “Бургонь” Пино Нуар, Бургундия - Франция</b> <i>Рекомендуем к жареной курице с овощами на гриле, томлёной говядине, утке со сладким соусом и сырам средней выдержки.</i>	₽10900
ИГРИСТОЕ ВИНО	750мл
<b>Каза Дефра “Просекко Розе” DOC, Венето - Италия</b> <i>Прекрасный аперитив. Идеально сочетается с рыбой и морепродуктами.</i>	₽4500
<b>Золотая Балка “Шардоне Балаклава”, Крым - Россия</b> <i>Утонченный вкус с фруктовыми оттенками и легкими нюансами фиалки в долгом послевкусии</i>	₽2500
<b>Вилла дельи Олми “Корте деи Рови Просекко” DOC, Венето - Италия</b> <i>Хорошо сбалансированный, сочный вкус с нежной текстурой и нотами желтых цитрусовых в гладком послевкусии.</i>	₽4500
<b>Жозеф Вердые “Трезор де Луар” Креман де Луар АОС, Долина Луары - Франция</b> <i>Свежее, элегантное, с характерными ароматами цветов, спелых фруктов и бриоши. Подавать к холодным закускам, блюдам из свежей рыбы и морепродуктов, зелёным салатам, мягким ароматным сырам.</i>	₽7500
ШАМПАНСКОЕ	750мл
<b>Майи Гран Крю “Брют Резерв Шампань” АОС, Шампань - Франция</b> <i>Шампанское является идеальным аперитивом. Оно хорошо сочетается с рыбой, например, судаком, и курицей.</i>	₽12000

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

<b>Кока-кола, Кола-кола Зеро, Фанта, Спрайт (330)</b>	<b>₽250</b>
<b>Тоник (250)</b>	<b>₽250</b>
<b>Ред Булл (250)</b>	<b>₽280</b>
<b>Вода Жемчужина Байкала б/г (250/530)</b>	<b>₽300/450</b>
<b>Вода Байкал Резерв с/г (250/530)</b>	<b>₽300/450</b>
<b>Даусус (250/850)</b>	<b>₽350/550</b>
<b>Соки Рич Апельсин, Грейпфрут, Яблоко, Ананас, Вишня, Томат (250)</b>	<b>₽200</b>

**СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ**

<b>Апельсин, Грейпфрут (250)</b>	<b>₽380</b>
<b>Яблоко, Морковь, Сельдерей (250)</b>	<b>₽360</b>
<b>Ананас (250)</b>	<b>₽430</b>

**ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

<b>Капучино (150)</b>	<b>₽300</b>
<b>Латтэ/Латтэ Макиато (250)</b>	<b>₽320</b>
<b>Флат Уайт (200)</b>	<b>₽320</b>
<b>Раф (210)</b>	<b>₽350</b>
<b>Молоко Кокосовое, Овсяное, Миндальное, Соевое (100)</b>	<b>₽80</b>

*Мы добавим любой сироп из нашего ассортимента, а также приготовим напиток на альтернативном молоке. Спросите о наличии у нашего сотрудника.*

<b>Эспрессо/ Двойной Эспрессо (40/80)</b>	<b>₽280/300</b>
<b>Американо (130)</b>	<b>₽280</b>
<b>Горячий Шоколад (250)</b>	<b>₽300</b>
<b>Чай Листовой (500)</b>	<b>₽400</b>

*Английский Завтрак, Ассам Чабрец, Эрл Грэй, Чун-ми Зелёный, Зелёный с Мятай, Ромашка, Зелёный с Жасмином, Молочный Улун, Инжир-Лаванда-Роза, Фруктовый Ананас-Манго.*

**БЕЛОЕ ВИНО**

150мл

<b>Сатера "ЕССЕ" Мускат, Крым - Россия</b>	<b>₽700</b>
--	-------------

*Свежий, гармоничный вкус, с тонами цитрусовых и приятной кислотностью. Рекомендуются подавать к легким закускам, например сырно-фруктовому ассорти, свиным медальонам под кисло-сладким соусом.*

<b>Бадсберг Вайн Селлар "Клевер Фокс" Шенен Блан, Вестерн Кейп - ЮАР</b>	<b>₽750</b>
--	-------------

*Легкое и, питкое вино, с чистым, освежающим вкусом с цитрусово-фруктовыми акцентами, живой кислоткой и сухим, сбалансированным послевкусием.*

<b>Сограп Виньюш "Газела Маре", Винью Верде - Португалия</b>	<b>₽750</b>
--	-------------

*Идеально в качестве аперитива или как освежающий напиток в жаркий день. Подавать к блюдам из белого мяса, салатам, пастам, блюдам из рыбы и морепродуктов.*

<b>Вайнгут Хенингер "Берккёнихь Рислинг", Нидеростеррайх - Австрия</b>	<b>₽900</b>
--	-------------

*Гармоничный вкус с тонами спелых косточковых фруктов и продолжительным свежим послевкусием. Подавать к блюдам из мяса птицы, морепродуктам, например креветкам, приготовленным на гриле, а также легким овощным салатам.*

<b>Сатера "ЭССЕ Анплагд" Ркацителли Оранж, Крым - Россия</b>	<b>₽900</b>
--	-------------

*Бодрящая кислотность и ароматы белых цветов делают вино прекрасным аперитивом. Нотки цитрусовых и типичные тона муската в послевкусии*

**КРАСНОЕ ВИНО**

150мл

<b>Бадсберг Вайн Селлар "Клевер Фокс" Пинотаж, Вестерн Кейп - ЮАР</b>	<b>₽750</b>
---	-------------

*Насыщенный, гармоничный, сочный вкус, с приятной ягодной терпкостью, сбалансированной кислотностью и умеренно танинным, сухим послевкусием.*

<b>Ле Селье Жан д'Алибер "Ле Гран Нуар" Пино Нуар, Лангедок-Руссийон - Франция</b>	<b>₽800</b>
--	-------------

*Гармоничный аромат вина наполнен тонами вишни, ежевики, клубники и пряных специй. Вино является прекрасным дополнением к мясу на гриле, жареному мясу, зрелым сырам.*

<b>Бесини "Саперави", Кахетия - Грузия</b>	<b>₽840</b>
--	-------------

*Освежающее с шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием с ягодными нотами. Подавать к жареному мясу, домашней птице, пирогам с мясом и мягким сыром.*

<b>Карас "Э Теил оф Ту Маунтинс" Мальбек-Арени, Армавир - Армения</b>	<b>₽900</b>
---	-------------

*Сочный вкус с оттенками темных ягод и фруктов, мягкие танины, долгое гармоничное послевкусие. Подавать к основным блюдам из красного мяса, стейкам, бифштексам, бургерам, твердым сырам.*

<b>Сикоры "Мерло", Кубань - Россия</b>	<b>₽900</b>
--	-------------

*Освежающее с шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием с ягодными нотами. Подавать к жареному мясу, домашней птице, пирогам с мясом и мягким сыром.*

**ИГРИСТОЕ ВИНО**

150мл

<b>Золотая Балка "Шардоне Балаклава", Крым - Россия</b>	<b>₽500</b>
---	-------------

*Утонченный вкус с фруктовыми оттенками и легкими нюансами фиалки в долгом послевкусии.*

<b>Вилла дельи Олми "Корте деи Рови Просекко" DOC, Венето - Италия</b>	<b>₽900</b>
--	-------------

*У вина нежный, свежий вкус с тонами фруктов. Прекрасно в качестве аперитива.*

**РАЗЛИВНОЕ ПИВО**

330мл 500мл

<b>Хамовники Пшеничное 4.8%</b>	<b>₽290</b>	<b>₽500</b>
<b>Хамовники Пильзенское 4.8%</b>	<b>₽290</b>	<b>₽500</b>
<b>Волковские Пивововарни ИПА5.9%</b>	<b>₽360</b>	<b>₽540</b>

**БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО**

<b>Перони Настро Аззурро 5.1%</b>	<b>₽750</b>	-
<b>Эрдингер Н/Ф 5.3%</b>	<b>₽650</b>	-
<b>Эстрэлла Дамм 4.6%</b>	<b>₽650</b>	-
<b>Клашталлер Б/А</b>	<b>₽600</b>	-
<b>Сибирская Корона 5.3%</b>	-	<b>₽350</b>
<b>Оттингер Н/Ф 4.9%</b>	-	<b>₽350</b>
<b>Ловенбрау 5.4%</b>	-	<b>₽400</b>
<b>Ловенбрау Тёмное 5.5%</b>	-	<b>₽450</b>

**ЛИКЕРЫ, НАСТОЙКИ**

50мл

<b>Арарат Абрикот 35.0%</b>	<b>₽450</b>
<b>Лимончелло Занин 1895 30.0%</b>	<b>₽600</b>
<b>Бейлис 17.0%</b>	<b>₽650</b>
<b>Калуа 20.0%</b>	<b>₽600</b>
<b>Трипл Сек 40.0%</b>	<b>₽600</b>
<b>Ягермейстер 35.0%</b>	<b>₽700</b>
<b>Самбука Занин 1895 40.0%</b>	<b>₽600</b>
<b>Абсент Гипно 70.0%</b>	<b>₽650</b>
<b>Малибу 21.0%</b>	<b>₽550</b>
<b>Крем де Касис 15.0%</b>	<b>₽420</b>
<b>Мартини Бьянко 15.0%</b>	<b>₽400</b>
<b>Мартини Россо 15.0%</b>	<b>₽400</b>
<b>Мартини Экстра Драй 18.0%</b>	<b>₽400</b>
<b>Кампари 25.0%</b>	<b>₽550</b>
<b>Апероль 11.0%</b>	<b>₽550</b>
<b>Грэхамс Файн Руби Порт 19.0%</b>	<b>₽500</b>

**ВОДКА**

50мл

<b>Бар Эдишн 40.0%</b>	<b>₽200</b>
<b>Чайковский 40.0%</b>	<b>₽400</b>
<b>Онегин 40.0%</b>	<b>₽550</b>

**ВИСКИ**

50мл

<b>Гленливет 12 лет 40.0%</b>	<b>₽1100</b>
<b>Джими Стюарт Скотч 40.0%</b>	<b>₽400</b>
<b>Джеймисон 40.0%</b>	<b>₽680</b>
<b>Джэк Дениэлс 40.0%</b>	<b>₽680</b>
<b>Кентукки Джентельмен Стрэйт 40.0%</b>	<b>₽500</b>

**КОНЬЯК**

50мл

<b>Арарат 5* 40.0%</b>	<b>₽400</b>
<b>Хеннеси VS 40.0%</b>	<b>₽950</b>
<b>Мартель VSOP 40.0%</b>	<b>₽1150</b>
<b>Мартель XO 40.0%</b>	<b>₽2200</b>

**КРЕПКИЕ НАПИТКИ**

50мл

<b>Джин Манки 47 47.0%</b>	<b>₽1150</b>
<b>Джин Мистер Стэччер 37.5%</b>	<b>₽400</b>
<b>Ром Эль Боко 40.0%</b>	<b>₽400</b>
<b>Ром Гаванна Клаб Тёмный 40.0%</b>	<b>₽600</b>
<b>Текила Буэн Амиго Силвер 40.0%</b>	<b>₽400</b>
<b>Текила Ольмека Голд 40.0%</b>	<b>₽600</b>

Если вино или винтаж становятся недоступными, мы будем рады предложить подходящую альтернативу. Все вина в списке содержат от 8% до 15% спирта по объему. Цены могут варьироваться от отеля к отелю; все цены включают НДС20%. Если у вас особые диетические предпочтения или аллергия, пожалуйста, обратитесь к сотруднику отеля..